

Aus Thailand

Ein Rezept von Frau Birgit Y.

Mitarbeiterin im AWO Seniorenzentrum am Stadtgarten

Ihr Kommentar zum Rezept: „Dieses Rezept ist ein Originalrezept meiner Tante Dim aus Thailand. Ich kaufe immer alle Zutaten im Thailaden, dann schmecken die Frühlingsrollen fast so gut wie bei Tante Dim!“

Frühlingsrollen

- 1 Paket Teig für Frühlingsrollen (gefroren Thai-Laden)
- 4 große Möhren in Streifen
- 1 Lauch in feine Ringe schneiden
- 250 gr Sojasprossen (Thai-Laden)
- 250 gr Hackfleisch
- 1-2 Zehen Knoblauch
- 300 gr Glasnudeln
- 1-2 Eßl Sojasoße hell (Flüssig Thai-Laden)
- 1-2 Eßl Sojasoße dunkel (Dickflüssig Thailaden)
- 1 Ei
- Ca 1 l Oel
- Frühlingsrollen Teig auftauen lassen
- Möhren und Lauch in feine Streifen schneiden
- Knoblauch fein hacken
- Glasnudeln mit heißem Wasser übergießen und ca 5-10 Minuten ziehen lassen
- Danach abgießen
- Knoblauch und Hackfleisch anbraten Glasnudel ,Möhren, Lauch und Sojasprossen dazu mit den Sojasoßen nach Geschmack würzen.
- Masse abkühlen lassen.
- Teigblatten mit den Ecke nach unten auf den Tisch legen

1. Nudelmasse auf Teig geben
2. Nach oben klappen und eng bis etwa zur Mitte rollen
3. Eck nach innen Klappen
4. Eck nach innen klappen
5. Bis zum Ende weiter rollen
6. Oberes Eck mit Eigelb bestreichen

Frühlingsrollen in heißem Fett ausbacken

